St Céols de printemps aux asperges et pensées

Informations

Ingrédients

- 1 St Céols
- 200 gr de tapenade d’asperges Sud’n’Sol
- 10 gr de ciboulette déshydratée Albert Ménès
- 2 bottes d’asperges vertes
- 1 botte d’asperges blanches
- 30 gr de jeunes pousses
- 1 boite de pensées comestibles
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

FROMI

1. Assaisonnez le St Céols avec le sel fin et le poivre du moulin.
2. Masquez le dessus et les bords du fromage avec la tapenade d’asperges.
3. Enrobez le tour et le dessus du fromage avec la ciboulette déshydratée.
4. Parallèlement, épluchez et cuisez les asperges à l’eau bouillante salée. Puis rafraichissez-les à l’eau glacée.
5. Égouttez et déposez les asperges sur un papier absorbant.
6. Parsemez le dessus du fromage avec les jeunes pousses puis décorez avec les asperges et les fleurs comestibles.

? **Astuce :** Servez accompagné d’un trait d’huile d’olive O Med.